

# VELOCIDAD EN ESTADO PURO



LAINOX®

ES

Oracle 

premium

# DISEÑADO PARA USAR



## ¿Combi Wave o High Speed Oven?

**Oracle** siempre se adapta a tus necesidades.

Durante la fase de mise en place, puede funcionar en modo **Combi Wave** para cocinar tus croissants o pan, o utilizar toda la potencia del microondas.



Mod. ORACBB



### *Combi Wave*

Máxima flexibilidad en la mise en place.



⌚ 3' 00"



⌚ 9' 00"



⌚ 2' 30"

# EN CUALQUIER LUGAR



Al principio del servicio, puede transformarse rápidamente en un **High Speed Oven** para ofrecer a tus clientes platos preparados en cuestión de segundos.



## High Speed Oven

Velocidad en estado puro para no hacer esperar a tus clientes.



⌚ 120"



⌚ 150"



⌚ 90"

Mod. ORACRBXL

# PLUG & PLAY



Mod. ORACBB



**Oracle** al ser completamente Plug & Play puede colocarse en cualquier lugar gracias a su diseño compacto sin sacrificar el espacio de la cámara, que sigue siendo generoso para su categoría. Su funcionamiento no requiere ningún tipo de conexión de agua.



## Oracle Washable Box

**Oracle Washable Box** te permite limpiar fácilmente tu **Oracle** sin necesidad de costosas conexiones de carga y descarga de agua.

Todo esto gracias a una cámara especial extraíble en teflón que se puede quitar y lavar para su posterior uso, haciendo que la limpieza sea una operación rápida y económica.

El sistema **OWB** (Patent Pending) desarrollado por Lainox garantiza siempre una cámara de cocción limpia.

# SIN LIMITES



Mod. ORACRBXL

Otra ventaja al ser un equipo Plug & Play es la posibilidad de instalar **Oracle** en cualquier lugar, ya que no requiere ningún sistema de extracción.

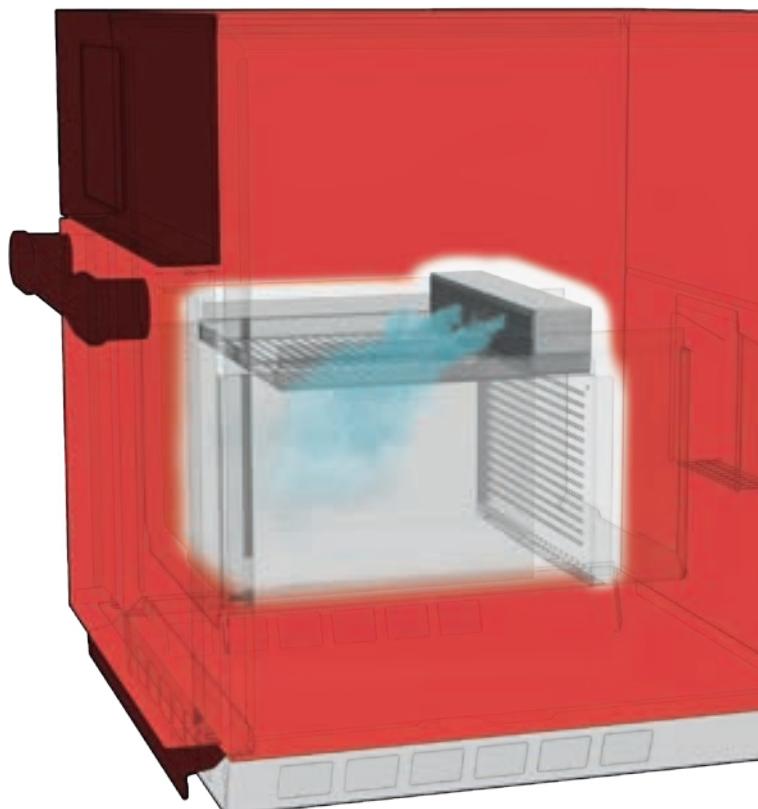


## Oracle Odorless System

**Oracle** no necesita una campana extractora ni una chimenea para extraer los humos de la cocina, ya que está equipado con el innovador sistema **OOS, Oracle Odorless System**.

El corazón del sistema es el filtro catalizador de deflector de laberinto que contiene partículas de platino que permiten eliminar los vapores, los olores y los residuos de grasa durante la cocción.

**Oracle Odorless System** no requiere limpieza ni mantenimiento rutinario. Su eficacia está siempre garantizada.



# TODO EN UNO



## Un todo terreno para tu negocio

De la experiencia de diseñar sistemas innovadores para la cocción de alimentos nació el nuevo **Oracle**, el todo en uno de Lainox.



### High Speed Oven

Modo de funcionamiento que utiliza simultáneamente los modos de convección, microondas e impingement, con temperatura comprendida entre 100°C y 300°C.



### Fast Cooking System

Confía en los conocimientos de Lainox y utiliza las recetas automáticas probadas para una cocción rápida en el modo High Speed Oven.



### Combi Wave

En el modo Combi Wave, Oracle puede utilizarse como horno de convección con temperatura comprendida entre 30°C y 300°C, como horno microondas con potencia de hasta 2000W o combinando los dos modos de cocción para obtener resultados que siempre superan tus expectativas.



### Microwave Cooking System

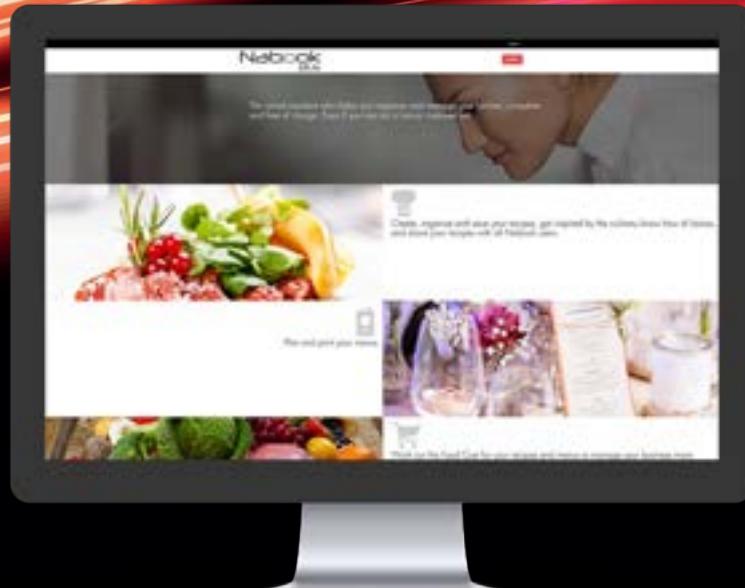
Confía en los conocimientos de Lainox y utiliza las recetas automáticas probadas para la cocción en el modo Combi Wave.



### Conectado

Gracias al equipamiento estándar de Wi-Fi y Ethernet, Oracle se conecta gratuitamente al portal Lainox Nabook plus para ofrecerte una cocina 4.0.

# NABOOK PLUS



**Nabook  
plus**

## Tu asistente virtual completo y gratuito

Gracias a la nube de Lainox, al igual que con los Combi Naboo 5.0 y los Combifreeze Neo24hours, ahora también **Oracle** está siempre conectado a Nabook plus, el asistente virtual que Lainox pone a disposición de todos los usuarios de forma gratuita, sean o no propietarios de un High Speed Oven **Oracle** (más información en [nabookplus.cloud](http://nabookplus.cloud)).



### Recetas

Nabook plus te permite crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a la base de datos de cientos de recetas presentes en el Cloud Lainox. Además, te ofrece la posibilidad de compartir tus recetas con otros usuarios Nabook plus o exportarlas para compartirlas con quien quieras.



### Configura y Sincroniza

Si tienes Oracle, con el portal Nabook plus puedes configurar a distancia todos tus hornos de alta velocidad y sincronizar todas tus recetas.



### Telemetría

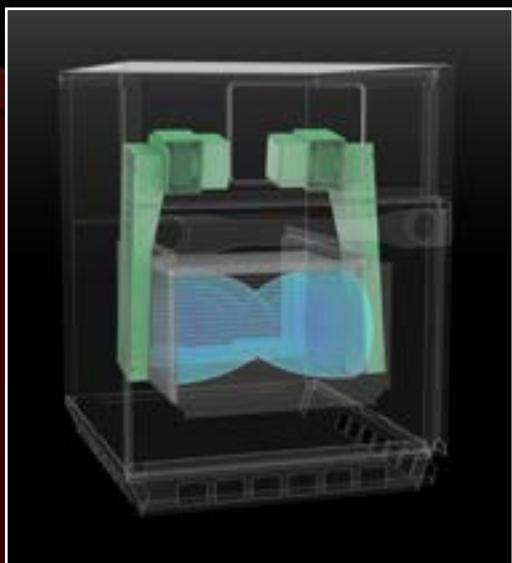
Con Nabook plus podrás supervisar constantemente tus Oracle, incluso en remoto, tanto para archivar los datos HACCP como para el diagnóstico por parte de los Service Center Lainox. Además, podrás iniciar la actualización software de modo automático y para más dispositivos simultáneamente..

# TECH NICKS CALS

Orange

LAINOX

**Oracle**, los detalles que marcan la diferencia.



#### Difusores de microondas gemelos

La colaboración con el Departamento de Ingeniería de la Universidad de Módena ha permitido desarrollar el exclusivo sistema Difusores de microondas gemelos, que ha hecho posible eliminar las piezas móviles sin dejar de garantizar una perfecta uniformidad en la distribución de las microondas y un alto grado de fiabilidad.



#### Filtros

Las entradas de aspiración están equipadas con filtros de acero inoxidable de malla microestirada con posicionamiento magnético.

Los filtros son fácilmente extraíbles y se pueden lavar en el lavavajillas.



#### Conexión USB

En caso de que Oracle no esté conectado a la red, es posible exportar datos Haccp, importar y exportar recetas en una memoria USB a través del puerto de acceso estándar situado en la parte frontal del bastidor, debajo del filtro.



#### Apilable

Oracle se ha diseñado para aprovechar al máximo el espacio disponible, incluida la altura.

Por lo tanto, es posible apilar dos Oracle, uno encima del otro, duplicando la capacidad de cocción en el mismo espacio.



**Mod.  
ORACRB**

#### Compacto

Oracle, con una base de tan sólo 51 cm de profundidad y 42,6 cm de ancho, se puede posicionar en los clásicos mostradores posteriores de Bares, Bistrós, Estaciones de servicio, Cadenas de Restauración rápida.



### MODELOS ORAC\_\_ - 30x30 CM

| Modelos | Alimentación | Color | Dimensiones base (L x P mm) | Dimensiones externas (L x P x H mm) | Dimensiones cámara cocción (L x P x H mm) | Potencia eléctrica (kW) | Consumo (A) | Microondas (kW) | Aire ciclónico (kW) | Tensión alimentación * |
|---------|--------------|-------|-----------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------|-------------|-----------------|---------------------|------------------------|
| ORACGS  | ⚡            | Gris  | 426 x 510                   | 465 x 610 x 630                     | 310 x 320 x 180                           | 3,3                     | 16          | 1               | 3                   | 1N AC 230 V - 50 Hz    |
| ORACRS  | ⚡            | Rojo  | 426 x 510                   | 465 x 610 x 630                     | 310 x 320 x 180                           | 3,3                     | 16          | 1               | 3                   | 1N AC 230 V - 50 Hz    |
| ORACBS  | ⚡            | Negro | 426 x 510                   | 465 x 610 x 630                     | 310 x 320 x 180                           | 3,3                     | 16          | 1               | 3                   | 1N AC 230 V - 50 Hz    |
| ORACGB  | ⚡            | Gris  | 426 x 510                   | 465 x 610 x 630                     | 310 x 320 x 180                           | 6                       | 18          | 2               | 3                   | 3N AC 400V - 50 Hz     |
| ORACRB  | ⚡            | Rojo  | 426 x 510                   | 465 x 610 x 630                     | 310 x 320 x 180                           | 6                       | 18          | 2               | 3                   | 3N AC 400V - 50 Hz     |
| ORACBB  | ⚡            | Negro | 426 x 510                   | 465 x 610 x 630                     | 310 x 320 x 180                           | 6                       | 18          | 2               | 3                   | 3N AC 400V - 50 Hz     |

### MODELOS ORAC\_XL - 40x40 CM

| Modelos  | Alimentación | Color | Dimensiones base (L x P mm) | Dimensiones externas (L x P x H mm) | Dimensiones cámara cocción (L x P x H mm) | Potencia eléctrica (kW) | Consumo (A) | Microondas (kW) | Aire ciclónico (kW) | Tensión alimentación * |
|----------|--------------|-------|-----------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------|-------------|-----------------|---------------------|------------------------|
| ORACGBXL | ⚡            | Gris  | 536 x 646                   | 577 x 797 x 630                     | 460 x 440 x 180                           | 6                       | 18          | 2               | 3                   | 3N AC 400V - 50 Hz     |
| ORACRBXL | ⚡            | Rojo  | 536 x 646                   | 577 x 797 x 630                     | 460 x 440 x 180                           | 6                       | 18          | 2               | 3                   | 3N AC 400V - 50 Hz     |
| ORACBBXL | ⚡            | Negro | 536 x 646                   | 577 x 797 x 630                     | 460 x 440 x 180                           | 6                       | 18          | 2               | 3                   | 3N AC 400V - 50 Hz     |

## CARACTERÍSTICAS

### DOTACIONES DE SERIE

- Plancha de cocción lisa
- Pala de aluminio
- OWB - Oracle Washable box
- OWDC. Protección interior puerta extraíble y lavable.

### High Speed Oven

- FCS (Fast Cooking System) sistema de cocción automática para recetas italianas e internacionales, con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática.
- Modo manual con arranque inmediato.

### Combi Wave

- MCS (Microwave Cooking System) sistema de cocción automática para recetas italianas e internacionales, con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática.
- Modo manual con tres modos de cocción con inicio inmediato: convección, microondas o combinación de convección + microondas.

### CONECTIVIDAD WI-FI/ETHERNET NABOOK PLUS

- Nabook plus. Gracias al acceso a la nube, se puede acceder a Nabook plus, el asistente virtual en la cocina.
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo de Oracle a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Sincronización de varios Oracle conectados a la misma cuenta (patentado).
- Seguimiento HACCP.
- Diagnóstico remoto a través del portal Nabook plus por parte del Service Center Lainox.
- Sistema de aviso actualización software automático.
- Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook plus según el país.
- Actualización software de modo automático y para más dispositivos simultáneamente.

### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática "One Touch".
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Posibilidad de precalentar la cámara de cocción a 300 °C.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.

- Enfriamiento rápido de la cámara de cocción con la puerta abierta.

- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Hay un gran número de recetas disponibles en Oracle, y con el acceso al portal Nabook plus se dispone de otras constantemente. Cada receta ha sido probada para garantizar un óptimo resultado.
- Oracle coach. Asistente virtual que proporciona recomendaciones sobre el uso de Oracle y avisa cuando es necesario realizar el mantenimiento.

### DOTACIONES DE CONTROL

- Velocidad de ventilación automática para el modo High Speed Oven.
- Posibilidad de elegir la velocidad de ventilación en el modo Combi Wave.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar recetas de conexión.

### FABRICACIÓN

- De acero inoxidable.
- Cámara de cocción diamantada en acero inoxidable Aisi 304 de 1 mm de espesor, con bordes totalmente redondeados para un flujo de aire óptimo y una limpieza más fácil.
- Cámara perfectamente lisa.
- Filtro catalizador integrado para el funcionamiento sin campana extractora.
- Puerta abatible con tirador ergonómico.
- El nivel de la puerta abierta se encuentra por debajo de la superficie de cocción de la cámara, lo que permite retirar de forma segura el alimento evitando así las quemaduras.
- Posibilidad de elegir el color del revestimiento exterior.

### EQUIPO DE SEGURIDAD

- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Temperatura externa en la fachada puerta de 65°C máx.
- Cumple las normas internacionales IEC60335-1, IEC60335-2-90 y EMC.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- OWB, Oracle Washable Box, cámara especial extraíble y lavable.
- OWDC. Protección interna de la puerta extraíble y lavable.
- Fácil limpieza externa gracias a las superficies perfectamente lisas y al grado de protección IPX3 contra los chorros de agua.

### INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.

Información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.

\* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



ORAC\_BX

# ACCESORIOS



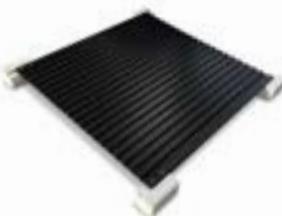
**CESTAS EN TEFLÓN**  
Cestas moldeadas antiadherentes con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Contribuyen a la perfecta cocción y asado de los alimentos.



**CESTAS DE TEFLÓN PERFORADAS**  
Cestas perforadas antiadherentes, moldeadas con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Ideal para cocinar productos de panadería y pastelería.



**CESTA EN TEFLÓN Ø190 MM**  
Cestas antiadherentes, moldeadas con bordes redondeados para facilitar la limpieza, h=19 mm. Contribuyen a la perfecta cocción y asado de los alimentos.



**PLANCHA PARA ASAR RAYADA**  
Antiadherente, de acumulación de calor para una cocción, dorado y asado perfectos en todo momento.



**PLANCHA EN PIEDRA**  
Útil para cocer y dorar pan, pizza y pan focaccia.



**ESTANTE SUPERIOR DE APOYO**  
Estante con laterales cerrados para colocar los accesorios.

## PANINI STONE PRESS



Kit especial para hornear sándwiches y bocadillos que requieren contacto con una superficie que acumule calor por ambos lados. El kit consta de una Panini Stone Press, una Oracle Washable Box (OWB) dedicada y una Oracle Baking Mat (OBM), una paleta especial indispensable para utilizar el sistema con seguridad.



**OWB - ORACLE WASHABLE BOX**  
Especial cámara antiadherente extraíble y lavable, en teflón.



**PROTECCIÓN INTERIOR PUERTA**  
Cubierta especial antiadherente en teflón, extraíble y lavable.



**DETERGENTES**  
Detergentes y protectores específicos para eliminar fácilmente la suciedad y proteger las superficies interiores de la cámara de cocción del horno.

# LAINOX WORLDWIDE

## EUROPA

|                               |                                       |                             |                                 |                               |                               |
|-------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| ITALY<br>italy@lainox.com     | IBERIA<br>iberia@lainox.com           | FRANCE<br>france@lainox.com | UK<br>uk@lainox.com             | EIRE<br>eire@lainox.com       | DACH<br>dach@lainox.com       |
| BENELUX<br>benelux@lainox.com | SCANDINAVIA<br>scandinavia@lainox.com | CZECH<br>czech@lainox.com   | SLOVAKIA<br>slovakia@lainox.com | HUNGARY<br>hungary@lainox.com | POLAND<br>poland@lainox.com   |
| RUSSIA<br>russia@lainox.com   | BALTICS<br>baltics@lainox.com         | CSI<br>csi@lainox.com       | GREECE<br>greece@lainox.com     | TURKEY<br>turkey@lainox.com   | BALCANS<br>balcans@lainox.com |

## AMÉRICA Y OCEANÍA

|                             |                       |                           |                                   |                                      |  |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| CANADA<br>canada@lainox.com | USA<br>usa@lainox.com | LATAM<br>latam@lainox.com | AUSTRALIA<br>australia@lainox.com | NEW ZEALAND<br>newzealand@lainox.com |  |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--|

## ASIA Y ÁFRICA

|                                      |                                  |                                       |  |                           |                                 |
|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|---------------------------------|
| MIDDLE EAST<br>middleeast@lainox.com | MALAYSIA<br>malaysia@lainox.com  | PHILIPPINES<br>philippines@lainox.com | SINGAPORE<br>singapore@lainox.com      | CHINA<br>china@lainox.com | THAILAND<br>thailand@lainox.com |
| VIETNAM<br>vietnam@lainox.com        | HONG KONG<br>hongkong@lainox.com | TAIWAN<br>taiwan@lainox.com           | SOUTH AFRICA<br>southafrica@lainox.com | INDIA<br>india@lainox.com |                                 |



LAINOX ALI Group S.r.l.  
Via Schiaparelli 15  
Z.I. S. Giacomo di Veglia  
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110  
Fax +39 0438 912300  
lainox@lainox.com  
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence